

LE MANAGER

EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

RIGUEUR & ENCADREMENT

BTS



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE
Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM
03 88 18 60 00



BTS Management en Hôtellerie- Restauration

RIGUEUR & ENCADREMENT

Objectifs de la formation

Former de futurs professionnels experts de la gestion et de l'encadrement d'équipes dans un restaurant ou un hôtel

Savoir définir les règles de fonctionnement et la politique commerciale d'un établissement en fonction d'objectifs de rentabilité et conformément à une charte qualité

Pré-requis

Titulaires du Baccalauréat : BAC PRO Cuisine ou CSR, BAC STHR

Bacheliers généraux après avoir réalisé une Mise à Niveau en Hôtellerie Restauration (MAN)

Savoir faire preuve d'initiative
Etre organisé(e) et rigoureux(se)

Durée

2 ans de formation au lycée, 16 semaines de stage en entreprise

2 ans de formation par la voie de l'apprentissage

Evaluations

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel

Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général en présentiel et/ou en distanciel

Travaux pratiques dans nos restaurants pédagogiques et d'application et dans nos 3 cuisines équipées

Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les espaces

Poursuite d'études

Licence PRO Métiers des arts culinaires et des arts de la table

Licence PRO Organisation et Gestion des établissements hôteliers et de restauration

Débouchés

Directeur de restaurant, maître d'hôtel, sommelier, cuisinier, gérant de restauration collective

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de

prestations pour les personnes en situation de handicap

Accès à la prestation, contactez l'établissement

Modalités d'inscription

Contactez l'établissement

Rentrée en septembre

Tarifs

Gratuit en contrat d'apprentissage

Prise en charge possible par un OPCO

Pour plus d'informations, contactez l'établissement

PARCOURS

Option A : Management d'unité de restauration

Option B : Management d'unité de production
culinaire

BTS MHR

2^e année

1^{re} année

BAC PRO CUISINE/CSR

BAC STHR

MAN

VOIE PROFESSIONNELLE
SOUS STATUT SCOLAIRE OU SOUS STATUT D'APPRENTI



contact@lyceefoucauld.fr



www.lyceefoucauld.fr

